LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Ravaz.....	Chronique. — Greffage sur place ; — Insectes dans le corps des souches ; — Le 150-15 Malègue.....	381
N*.....	Congrès national des Associations agricoles.....	387
M. Biron.....	Vinification des raisins blancs en Rhénanie.....	388
A. Couturier.....	Les engrais au tarif général des douanes.....	391
Arthur Cadoret.....	L'aptitude laitière (*suite*).....	393
	Informations et communications de Sociétés agricoles. — Exposition d'aviculture et d'apiculture. — Congrès national de la mutualité et de la coopération agricoles. — IXe Congrès de l'agriculture française à Strasbourg. — Concours pour la nomination d'un chimiste à Sfax (Tunisie).....	397
Bibliographie.....	Les Poules, par Louis Bréchemin. — Manuel du fabricant de conserves, par Georges Ray.....	399
	Bulletin commercial. — Observations météorologiques.	

CHRONIQUE

Greffage sur place

Le greffage sur place ordinaire se continue depuis la fin du mois de février, avec des interruptions causées par la pluie ou les temps froids. Il s'achèvera en beaucoup d'endroits en avril et, dans les régions froides, en mai.

Les assemblages en usage sont, pour les petits sujets, la greffe en fente pleine et la greffe anglaise, et pour les sujets dépassant le calibre des plus beaux greffons, la fente simple ou de côté. Les premières donnent, en cas de réussite, des soudures bilatérales, c'est-à-dire complètes ; les secondes ne donnent que des soudures unilatérales, qui se complètent bientôt si la vigne est vigoureuse, mais qui dans le cas contraire restent béantes, partiellement desséchées. La circulation de la sève ne se produit que du seul côté de la reprise, l'autre côté, greffon et sujet, mais surtout ce dernier, se dessèche ; on n'a donc pas intérêt autant qu'on le croit à planter de gros racinés : ceux de cinq ou six millimètres doivent être souvent préférés à ceux de 10 ou 12, on sait maintenant pourquoi.

On ne peut guère indiquer à l'avance l'époque la plus favorable à la reprise. Car celle-ci dépend du temps qu'il fait, et par temps entendez température et pluie. Les greffes de février ne se soudent pas tout de suite, il ne fait pas assez chaud, mais le greffon se conserve très bien dans la butte de terre et forme la soudure lorsqu'il fait suffisamment chaud ; par un greffage précoce on évite aussi l'afflux de sève que donnent trop souvent les sujets vigoureux greffés plus tard, et qui est plutôt défavorable à la formation de la soudure.

Ce qui peut arriver, c'est qu'après un commencement de soudure, un refroidissement vienne l'arrêter plus ou moins, et alors la reprise est nulle ou incomplète ; et les abaissements de température sont d'autant plus fréquents en général que la saison est moins avancée.

Le greffage d'avril-mai a lieu d'ordinaire par température plus élevée, les chances de reprise sont donc ici plus grandes, surtout sur les sujets faibles. Les sujets vigoureux, qui pleurent trop abondamment, doivent être décapités quelques jours à l'avance.

Dans notre dernière chronique, un de nos lecteurs M. P. C. posait la question de l'isotonie des liquides qui viennent baigner ou humecter les surfaces de l'assemblage. Les pleurs, c'est la sève brute, mais assez riche déjà en substances qui tendent à lui donner une composition se rapprochant du liquide contenu dans les cellules du greffon et du sujet ; ils devraient donc favoriser la reprise. On a vu qu'il n'en était pas ainsi. Au reste le tissu de soudure se forme beaucoup mieux dans l'air humide à saturation, que dans un liquide aqueux. Toutefois, la question mérite étude.

On nous pose la question suivante :

« Comme abonné au *Progrès Agricole et Viticole*, dont j'ai pu apprécier la compétence et la haute valeur, et me trouvant embarrassé pour la solution d'une question de greffage, je viens faire appel à vos précieux conseils, ce qui m'évitera des déceptions coûteuses.

J'ai planté cet hiver 1200 racinés dont la moitié en 3309 et l'autre moitié en 1202, pour être greffés sur place ; ce sont des racinés d'un an.

Mais que faut-il faire ?

1° Procédé, que me préconisent certains : les laisser un an en place avant de les greffer, et pour ceux-ci ce procédé est le meilleur.

2° Procédé, que me préconisent d'autres : les ayant plantés cet hiver, les greffer au printemps ; et pour ceux-là encore, ce procédé est le meilleur et l'emporte disent-ils sur le premier, comme ayant plus de réussite et un

pourcentage presque total ; et de plus ils ajoutent, qu'ayant eux aussi essayé le 1er procédé, ils le jugent moins favorable et s'en remettent au second qui leur donne plus de succès.

Comme c'est la première fois que je fais du greffage sur place, j'ai besoin de conseils ; mais devant des affirmations si contradictoires, vous pouvez juger, Monsieur le Directeur, de mon embarras, car je voudrais m'éviter, si possible, des déceptions coûteuses.

Je dois vous dire que je veux faire la greffe en fente et au bouchon de liège ; que ce sont des porte-greffes d'un an bien racinés et très beaux (et je crains un peu que d'attendre à l'an prochain ils ne soient devenus trop gros).

Ils ont été plantés, mis en place cet hiver. Donc : dois-je les greffer ce printemps ? ou dois-je attendre à l'an prochain ? ».

D. R. (Lot-et-Garonne).

Le greffage en mai, quelques mois après la plantation, et lorsque les jeunes plants ont commencé à émettre des feuilles, donne toujours une proportion de reprise très élevée sur les sujets vigoureux tels que 3.309 et 1.202, moins forte sur les sujets faibles : Riparia, etc. C'est sans doute qu'ici on n'a pas l'action défavorable des pleurs. Seulement ces greffés, peu ou non enracinés et non encore soudés durant le mois de mai, poussent ensuite lentement ; et si la culture laisse à désirer ainsi que la qualité du terrain, la vigne se développe mal ultérieurement et est très difficile à remonter.

L'utilisation de ce procédé dépend donc avant tout des soins donnés au jeune plant après la greffe. Dans le midi de la France, il a été abandonné ; on revient au greffage sur place ordinaire qui donne des souches plus vigoureuses, se défendant mieux contre une culture manquée et se mettant à fruits plus tôt.

La greffe mayorquine a séduit beaucoup de nos lecteurs ; et on nous demande :

1° « Si elle peut être pratiquée au printemps sur des racinés mis en terre depuis un an et d'une vigueur presque excessive. »

On peut greffer en tout temps à la mayorquine ou autrement, même pendant l'hiver. Le procédé et l'époque adoptés dépendent du but que l'on veut atteindre. Comme on va le voir, la mayorquine a été pratiquée au printemps, mais à quoi répond-elle alors ? Si elle ne réussit pas, on perd un an et ,même si elle réussit, il y a perte de temps, ou retard dans la production.

La mayorquine est intéressante parce qu'elle nous donne une chance de plus de réussite, mais à la condition qu'elle soit effectuée

en août-septembre, car si la reprise n'a pas lieu, on peut greffer en fente au printemps suivant;

2° « Quelles sortes de greffons employer : ceux de l'année précédente conservés dans le sable ou ceux prélevés sur les parties aoûtées des sarments de l'année ? »

Les premiers pourraient émettre de nouvelles pousses avant l'automne — ce qui n'est pas désirable, — le long repos qu'ils ont subi dans le sable facilitant leur entrée en végétation. Les seconds sont évidemment préférables.

Cependant, M. Maïs, qui doit être un des pères de la mayorquine, et sans doute à juste titre, nous écrit :

« Concernant la greffe mayorquine, rendons à César..... etc. — Vous devez vous rappeler M. le Directeur, qu'en 1898, je vous avais adressé un modèle *soudé* de cette greffe, avec tous les détails que vous avez d'ailleurs reproduits dans votre estimable journal. — Si je vous rappelle le fait, ce n'est précisément pas pour en revendiquer la paternité, mais plutôt pour donner quelques indications complémentaires, qui éviteront aux intéressés certains ennuis.

Sur 20 hectares reconstitués, de 1897 à 1902, 15 l'ont été par ce procédé. Ils sont encore en plein rapport et ont *peu* de mortalité. J'applique la taille mixte en T, qui supprime tout vide.

Ces rares cas de mortalité n'ont jamais (ou à peu près) leur origine à la soudure (celle-ci à mon avis n'existant pour ainsi dire pas), si le champignon de l'*esca* trouve un logement, c'est dans les plaies de taille, ce qui laisse la base saine, qui permet la poussée de gourmands, lesquels servent à reformer la souche.

Ceci dit, voici ma façon de procéder :

Sur un terrain convenablement défoncé, vous plantez vos porte-greffes, depuis novembre jusqu'en fin février. Dès les premiers jours de mai jusqu'à fin juin, vous fixez un bourgeon E en E', en ligaturant avec du raphia non sulfaté.

On butte et tout est dit jusqu'à l'automne. Vers le 10 septembre, époque habituelle où l'aoûtement des sarments commence, vous vérifiez vos greffes.

Vous constatez que le bourgeon de votre greffon a poussé et que 2 ou 3 petits bourgeons pointent à côté.

Quant à la soudure, on peut dire qu'il n'y en a pas. Les greffes manquées sont répétées par le même procédé, mais avec des bourgeons pris sur les sarments de l'année. Le printemps venu, on rabat à 3 ou 4 cent. au-dessus des soudures, en appliquant une petite ligature, avec du fil de fer mince, qu'on aura préalablement coupé en petits morceaux, greffes faites à l'automne seulement, afin d'empêcher l'éclatement, qui se produit parfois sous la poussée de forts vents.

Si malgré ces deux opérations, quelque greffe est manquée, on pratique la greffe en fente pleine, on arrive ainsi de 98 à 100 °/₀ de réussite, qui, surtout sur les souches réussies en premier lieu, vous donne une récolte des deux tiers la 3ᵉ année.

Pour ce qui est de la greffe en écusson proprement dite, j'ai obtenu, principalement sur Monticola, jusqu'à 85 °/₀ de réussite, seulement, lors de leurs pousses, avec le moindre vent, ce sont des catastrophes, si on n'est pas toujours là pour le palissage.

Bien entendu si au printemps on n'a pas le temps de protéger la greffe, l'opération d'automne est souvent excellente, mais seulement dans des terrains perméables, et courant septembre. En octobre, si des pluies froides se produisent, la sève s'arrête, ce qui donne les soudures incomplètes et des échecs.

J. Maïs. (Gers).

Insectes dans le corps des souches

« J'ai fait arracher deux souches dans un carré de 25.000 pieds où 10 à 12.000 environ ont le même aspect. L'année précédente les sarments avaient de la vigueur et cette année-ci ils me paraissent court-noués.

» J'ai voulu essayer d'en regreffer une partie et presque toutes avaient la moelle atteinte par un insecte comme le montrent celles-ci. Ce que je prends pour du court-noué ne serait-il pas provoqué par ce parasite, et puis-je employer un remède s'il en existe un, que je vous serais reconnaissant de m'indiquer. »

G. V. (Hérault).

Des vignes présentant le caractère ci-dessus nous sont parvenues d'autres localités.

Les souches examinées sont faibles, mal soudées en général, ou du moins soudées d'un seul côté, l'autre côté présentant des plaies sur des surfaces non cicatrisées et plus ou moins désséchées. On sait du reste, que les cas de soudure imparfaite sont extrêmement fréquents ; ils ont de graves conséquences pour les vignes faibles.

En plus, ces souches ont le canal médullaire creux, quelquefois sur toute sa longueur : la moelle a été mangée par la larve d'un insecte de la famille des Ténébrionides, dont l'espèce sera déterminée sous peu par M. Grassé. C'est une sorte de ver fil de fer, jaune brillant. En tout cas, il s'est nourri exclusivement de la moelle morte ; il n'a pas même attaqué le bois central qui chez les vignes malades aussi est mort.

La larve a pénétré dans le canal médullaire tantôt par les plaies non cicatrisées des soudures, tantôt par le talon dont la section terminale est restée ouverte ; et voilà pourquoi elle ne peut exister que chez les vignes faibles.

Le court-noué est une cause d'affaiblissement : c'est une raison pour qu'il soit accompagné de ces insectes mangeurs de moelle et inoffensifs.

On peut regreffer, mais il serait sans doute préférable d'arracher, de planter à nouveau et de maintenir les vignes vigoureuses par des fumures convenables et une bonne culture.

Le 150-15 Malègue

« Je viens me permettre, à titre d'ancien abonné, de vous communiquer quelques observations sur le 150-15 Malègue. D'après l'étude de MM. Ravaz et Verge, ainsi que pour M. Prosper Gervais, le 150-15 serait un porte-greffe de tout 1er ordre. En effet, je l'ai mis à l'étude dans mon champ d'expérience côte à côte avec le Rupestris du Lot, et dès la 3me année il l'emporte sur ce dernier comme vigueur. Le terrain est argilo-calcaire, compact, sec en été. Mais ce n'est pas sous ce rapport que je l'observe ; c'est au point de vue affinité à la greffe sur place avec les hybrides P. D. J'ai fait l'expérience avec 4 nos : Malègue 3. Seibel 6740-6111-6319 greffés en même temps sur Lot et 150-15. Sauf le M. 3 qui a assez bien réussi sur Lot, les 3 Seibel manquèrent presque totalement, alors que la reprise était à peu près complète sur 150-15 ; de plus les quelques greffes ayant réussi sur Lot ne valent rien, tandis qu'elles sont magnifiques sur 150-15. Sans avoir choisi les cépages, et bien que le nombre essayé soit restreint, il y a là une indication sérieuse comme affinité.

Je vais essayer le 150-15 en terrain léger, maigre mais frais, et le greffer avec les hybrides P. D. les plus en vue. Si vous croyez que cela intéresse vos lecteurs, je leur signalerai toutes les particularités concernant l'affinité à la greffe sur place faite en même temps sur 3309, 1202, 161-49, 261-50, A. R. G. 9, R. 110 et Lot.

J'ai en réserve de nombreuses notes concernant les hybrides P. D. et leur vinification, mais je crains que votre Revue ne soit trop haut placée pour un modeste travailleur comme moi ».

A. Busquet.

Notre Revue est toujours heureuse de recevoir les observations culturales et autres des travailleurs de la vigne. Ce sont eux qui nous donnent les faits, que la pratique peut souvent immédiatement utiliser, et qui servent aux théoriciens à édifier de nouvelles théories, qui, quoiqu'on en dise parfois, constituent souvent un nouveau progrès vers la vérité.

Le 150-15 Malègue est, en effet, un très beau porte-greffe. Il est possible qui s'allie fort bien à divers hybrides ; toutefois il reprend semble-t-il un peu moins bien à la greffe que Riparia, 161-49, 420 A, etc. — C'est évidemment un porte-greffe à multiplier.

L. Ravaz.

Nota. — *Nous recevons, trop tard pour l'insérer dans ce numéro, une lettre de M. Villedieu en réponse à la Chronique du 10 avril ; nous la publierons dimanche prochain.*

CONGRÈS NATIONAL DES ASSOCIATIONS AGRICOLES

Le Congrès de la C. N. A. A., sous la présidence de M. Jules Gautier, réunissait à Paris, le 11 avril, les représentants de toutes nos régions agricoles et viticoles, ainsi que de nombreux membres du Parlement.

A la suite du rapport de M. Garein, président de l'Union du Sud-Est des Syndicats agricoles, et des précisions apportées par MM. Camuzet et Haudos, vice-présidents des Commissions des douanes de la Chambre et du Sénat, le vœu suivant a été voté à l'unanimité.

Un vœu

L'Assemblée vota ensuite à l'unanimité le vœu suivant:

« Le Congrès national agricole pour l'examen de la loi douanière, considérant :

« Que le nouveau tarif douanier soumis à l'examen du Parlement va imprimer pour l'avenir son orientation à toute l'activité économique de notre pays : que l'Agriculture a supporté depuis la guerre un régime économique d'exception, caractérisé par une protection douanière insuffisante et particulièrement instable, par des prohibitions et des taxes de sortie qui ont fait peser sur elle des charges indirectes extrêmement lourdes.

« Que cette politique a eu pour résultat de provoquer une diminution de la production agricole, en aggravant la désertion des campagnes et en empêchant les agriculteurs de réaliser les progrès techniques, qui, seuls, auraient permis de lutter avec efficacité contre la vie chère par l'accroissement de la production.

« Qu'un développement excessif de la production industrielle, basé sur une compression artificielle des prix de revient, grâce à l'abaissement arbitraire du prix des produits agricoles, se traduirait en dernière analyse par une importation croissante et ruineuse de produits alimentaires.

Que la fortune de la France est indissolublement liée à ses richesses agricoles ;

Que, en raison de l'ardeur de la concurrence existant sur le marché mondial des produits manufacturés, l'industrie française doit trouver sur le marché intérieur les débouchés que pourrait lui assurer une agriculture florissante, douée d'un large pouvoir d'achat ;

Que l'avenir de la production agricole est commandé par la possibilité de retenir à la terre une main-d'œuvre attirée à l'usine par l'attrait de salaires plus élevés joints à des avantages, que, dans sa situation économique actuelle, l'agriculture ne peut offrir à ses ouvriers ;

Que le but fondamental de la protection douanière étant de protéger la main-d'œuvre nationale contre la concurrence étrangère, il y a lieu d'accorder le même traitement à la main-d'œuvre industrielle et à la main-d'œuvre agricole.

Considérant, par ailleurs : Que le projet de révision douanière soumis au Parlement, bien loin de réaliser l'harmonieux équilibre entre l'industrie et l'agriculture que le Gouvernement avait fait espérer, aggrave au contraire l'inégalité douanière : 1. Parce qu'il accorderait à l'industrie une superproduction qui maintient, et souvent augmente l'écart existant à l'heure actuelle entre la protection des produits industriels et celle des produits de la terre ;

° Parce qu'il aggraverait pour la production agricole l'instabilité des droits protecteurs, en laissant au Gouvernement le pouvoir de les modifier, suspendre ou diminuer de la façon la plus arbitraire; 3 Parce qu'il consoliderait les prohibitions et les taxes de sortie en vigueur et donnerait à ces mesures « exceptionnelles » et « provisoires » le caractère d'une barrière définitive élevée contre l'exportation des produits agricoles.

Considérant, enfin, qu'étant donné qu'il persiste à faire peser sur l'agriculture, insuffisamment protégée, le poids du protectionnisme industriel et les charges résultant d'un régime économique d'exception, le projet gouvernemental mettrait la production agricole française à la merci de la concurrence étrangère, précipiterait la désertion des campagnes et consacrerait la déchéance de notre agriculture.

Prenant acte cependant des modifications importantes apportées au projet gouvernemental par la Commission des Douanes de la Chambre des Députés.

Le Congrès affirme que les agriculteurs ne sont pas protectionnistes à outrance et rappelle qu'ils ont demandé l'équilibre douanier dans une protection modérée.

Ils demandent au Parlement : 1° Si un abaissement des droits proposés pour l'industrie ne peut être réalisé, de rétablir l'équilibre douanier par un relèvement général des droits protégeant les produits agricoles ; 2° De supprimer toutes les prohibitions et les taxes de sortie frappant les produits agricoles ou industriels ; 3° D'assurer la stabilité des droits protecteurs et du régime des exportations en limitant les pouvoirs conférés au gouvernement aux circonstances graves et d'un caractère vraiment exceptionnel.

N*.

VINIFICATION DES RAISINS BLANCS EN RHÉNANIE

..... La fermentation principale terminée, les tonnes en chêne, d'une capacité de 600 litres, sont placées dans des caves où règne une température assez basse, qui, grâce à de vieux murs, très épais, et aux doubles portes manœuvrées avec précaution, se tient aux environs de 8°C.

C'est à cette température, relativement basse, que la « levure » doit continuer à travailler au sein du liquide sucré. Le moût fermente ainsi sous douelle et la bonde est munie d'un appareil à dégagement de gaz carbonique.

La levure commence par *bourgeonner*, c'est-à-dire à se multiplier. Elle trouve, dans le milieu en fermentation, de moins en moins d'oxygène et entre dans *sa période d'asphyxie* ; dans cet état, elle décompose le sucre et le transforme en alcool. Son intervention devient de moins en moins énergique, on doit alors lui procurer un peu d'oxygène pour la sauver. On « soutire » le liquide au contact de l'air et la levure bourgeonne à nouveau, et ainsi de suite.

Ce « travail » qui se produit à l'intérieur des tonnes, dure habituellement de deux à quatre ans, avant la mise dans le verre. Afin d'aseptiser le milieu, au moment des soutirages, il est parfois prudent de brûler, par tonne, une mèche soufrée ; on doit mécher *légèrement*.

Si le vin est trop acide, ce qui est fréquent, *on doit soigneusement éviter la présence du gaz sulfureux* qui empêche l'action des microorganismes, vivant

dans le vin, sur *l'acide malique en excès* et amènent sa disparition plus ou moins rapide. On arrête au moment voulu, en mettant le vin en bouteilles.

La stérilisation du vin par la *filtration*, à l'abri de l'air, remplace avantageusement, pour ces vins, l'emploi du gaz sulfureux. D'autre part, d'après les essais effectués à la Ferme-Ecole Armada, la « désacidification » de ces vins par les bases alcalines et alcalino-terreuses est à rejeter, elle modifie le bouquet.

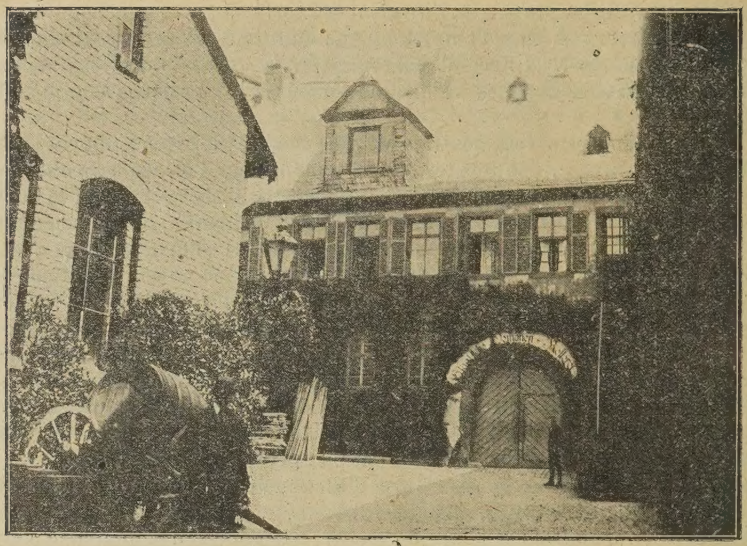
Les vins plusieurs fois soutirés comme il a été dit précédemment (Voir Chapitre III) peuvent, une fois terminés, avoir besoin d'un léger « *collage* », afin d'être *rigoureusement limpides*, c'est-à-dire privés de germes. Si le moût n'a pas été enrichi en tanin par macération de la vendange, on peut en ajouter au vin. On se sert pour effectuer le collage, de « colle de poisson » fondue au bain-marie, puis délayée dans un bon vin blanc ne contenant pas de tanin. Ces produits sont dosés (1 à 5 grammes de colle par bouteille) et conservés en cave. Un vin a-t-il besoin d'être collé ? (Schönung) ; il est « rendu beau » par l'addition du contenu d'une ou de plusieurs bouteilles ainsi préparées. L'opération du collage est ainsi facilitée. On agite et on laisse reposer plusieurs jours. (Cette colle agit lentement). On filtre ensuite sur filtre Zeitz à fibres d'amiante (filtre *Géant* ou filtre *Hercule*). Au dernier soutirage, à la mise en bouteilles, on utilise le filtre *Comète*. (Voir Chapitre IV).

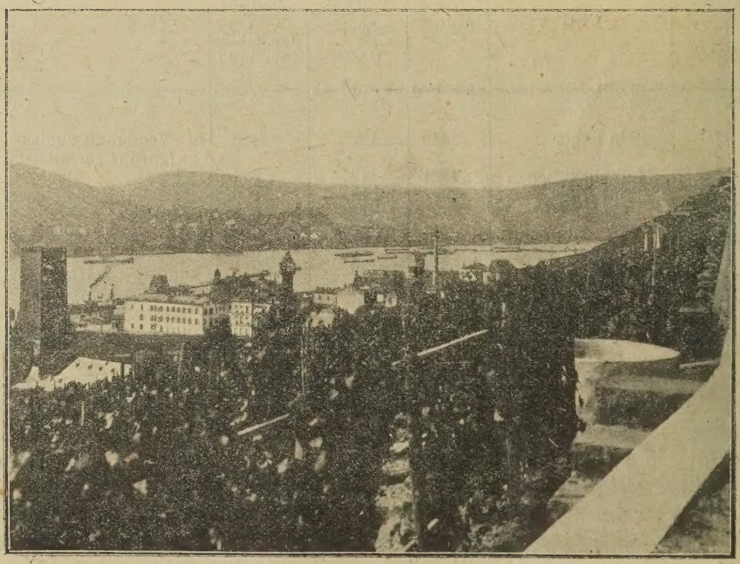
Les deux grandes caves du cloître d'Eberbach contiennent *aux bonnes années* (1893-1911 et 1921), de véritables trésors.

A titre documentaire, enregistrons les caractéristiques des moûts de cette dernière année (*année exceptionnelle*).

Numéro du Fût	CRU	Année	Densité Grad. Oesle	Acidité p. 1000 en acide tartrique	
62	Steinberger.....	1920	122	14.5	Vendange choisie *(raisins surmûris)*
32	Marcobrunner....	1921	113	5.7	
90	Steinberger.....	—	119	6.5	
93	—	—	126	6.5	
86	—	—	128	7.3	
92	—	—	130	6.6	
26	Marcobrunner....	—	150	9.1	Vins de « raisins secs » *(surmûris)*
64	Steiberger.....	—	200	13.6	
37	—	1920	260	29.0	

La fermentation de milieux aussi sucrés est délicate, sous un climat aussi froid. On vendange souvent sous la neige, et, en novembre-décembre, bon nombre de grappes sont souvent gelées. Aussi doit-on avoir recours au chauffage des « Caves de fermentation ». L'obtention des « Rosinen » ou « vins de raisins secs » est particulièrement longue (fûts N^{os} 26, 64 et 37, voir tableau ci-dessus). Ces moûts, très sucrés, proviennent de grains de raisins atteints par la pourriture noble (Botritis cinerea). L'absence de râfles et les précautions prises : foulage des grains dans un petit cuvier en bois, à l'aide d'un pilon, puis pressurage sur un pressoir de petit diamètre, spécial, « für Auslese », pour « vendange à part », en font un produit très cher et très précieux.





On épuise, plusieurs fois, la masse gommeuse, riche en glycérine et en matières pectiques ; on la remanie 6 à 8 fois si cela est nécessaire ; *la pression doit agir lentement.*

L'emploi d'une presse hydraulique ne doit pas donner l'idée d'une forte pression obtenue rapidement, ce qui paraîtrait ici tout à fait paradoxal. Pour bien extraire le moût, il faut du temps. A Eberbach, tous les pressoirs fonctionnaient à bras ; il n'en est plus de même aujourd'hui. La fermentation sur le pressoir n'est pas rapide, le cellier n'étant pas chauffé. Le moût sirupeux qui s'écoule du pressoir est décanté (débourbage) dans un petit cuvier, puis porté dans des tonnes de 300 ou de 600 litres, suivant la quantité de grains traités. Ces tonnes sont, généralement, placées dans un réduit, chauffé à l'aide d'un poêle ou mieux d'un thermosiphon. La température la meilleure est de 18 à 20°C La fermentation d'un pareil « sirop » dure plusieurs années. Comme la levure est peu active, malgré l'élévation artificielle de température, on doit la revivifier par de fréquents soutirages en tonnes légèrement méchées pour aseptiser et clarifier le moût.

On n'oublie pas que le « Botritis cinerea » enlève au moût *les caractéristiques du cépage* (Riesling), et pour remédier en partie, à ce défaut, on ajoute à la pressurée quelques raisins bien sains. Ces vins sont riches en oxydase et brunissent facilement ; il sera bon de les préserver, une fois faits, de l'action de l'air.

Les « Rosinen » sont réservés aux grands personnages de l'Empire, leur prix de vente est prohibitif.

J'estime que ces moûts (riches en sucre, en glycérine et en matières pectiques) pourraient être plus utilement employés à améliorer le vin du même grand cru en lui communiquant *des qualités moelleuses.*

Les récoltes qui se transforment, plus ou moins rapidement, dans les grandes caves du Cloître d'Eberbach varient au point de vue « *qualité* » du simple au double. Ces variations sont fréquentes à la limite de la culture de la vigne, étudions-les plus attentivement ». (1)

....

M. Biron.

LES ENGRAIS AU TARIF GÉNÉRAL DES DOUANES

La Chambre a commencé la discussion du projet de loi portant révision du tarif général des douanes ; les directives de ce projet sont si nettement opposées aux intérêts agricoles et viticoles, qu'un grand mouvement de protestation s'est élevé dès qu'elles ont été connues et de nombreux groupements ont réclamé avec énergie la modification de mesures dont l'adoption amènerait sans aucun doute la déchéance de l'agriculture nationale (2).

Mais le Parlement est pressé ; de lourdes tâches l'attendent et si le gouvernement, talonné par le temps, est prêt à céder sur les points essentiels,

---

(1) Extrait des *Vignobles domaniaux dans les provinces rhénanes* (album in-8, 102 pages et 40 planches en photogravures. Franco contre mandat-poste de 15 francs, adressé à l'auteur, 3, rue Rabelais, Angers (Maine-et-Loire).

(2) Voir la récente brochure de la C. N. A. A. : *La nouvelle loi douanière va-t-elle consacrer la déchéance de notre agriculture ?*

s'il consent à donner à l'agriculture et à la viticulture la juste protection à laquelle elles ont droit et la liberté qu'elles réclament pour la vente de leurs produits, il ne peut se prêter à l'interminable exposé, à la tribune, des 1.750 articles du tarif général, dont l'étude se poursuivra dans le mystère des commissions.

Or, quelques-uns de ces articles, habilement dissimulés au milieu des autres, menacent terriblement aussi les intérêts de l'agriculture et de la viticulture ; ce sont ceux qui visent certains engrais azotés. Il était admis jusqu'ici, dans tous les pays agricoles, que toutes les matières fertilisantes entraient en franchise, et ce principe a toujours été suivi par les douanes françaises. Le nouveau tarif général en dispose autrement : sous le couvert de la Défense nationale, il taxe de droits nettement prohibitifs, d'une part les nitrates synthétiques de soude, de chaux et de potasse (n° 409) et de l'autre les engrais azotés autres que le nitrate de soude du Chili, le nitrate de chaux *naturel*, le sulfate d'ammoniaque et la cianamide (n°s 845 et 846).

Les besoins de la Défense nationale sont sacrés, mais pourquoi l'agriculture et la viticulture en supporteraient-elles seules les charges ? Il s'agit, nous dit-on, de donner à l'industrie française de l'azote, le temps et les moyens de s'outiller et de lutter contre la concurrence étrangère ; d'accord, mais, encore une fois, pourquoi ne pas demander ces ressources à l'impôt ? pourquoi en charger uniquement les agriculteurs et les viticulteurs ?

Car c'est bien l'agriculture et la viticulture qui feraient les frais de cette protection à une industrie inexistante, puisqu'elles devraient, longtemps encore, tirer de l'étranger les 40.000 tonnes de nitrates synthétiques qu'elles ont utilisées l'an dernier. A 30 francs par 100 kilos au tarif minimum, c'est 12 millions de taxes à ajouter aux impôts formidables qui vont les frapper cette année.

Est-ce la faute de nos agriculteurs et nos viticulteurs si l'Office national de l'azote n'a rien sorti jusqu'ici des coûteuses installations de Toulouse, où 250 millions ont été déjà engloutis ? Encore sa production sera-t-elle limitée à 30.000 tonnes d'azote *ammoniacal*, alors que nous avons utilisé en tout l'an dernier 110.000 tonnes environs d'azote, dont 35.000 tonnes d'azote *nitrique* indispensable aux applications de printemps, et que l'industrie française n'est pas en mesure de nous livrer.

Sur les 110.000 tonnes d'azote, que nous avons employées en 1936 — et, d'après les évaluations du Ministère de l'Agriculture —, c'est 300 ou 400.000 tonnes qu'il faudrait à nos terres pour les féconder (1) — l'industrie française a fourni seulement un peu plus du tiers : 40.000 tonnes représentées par 155 000 tonnes de sulfate d'ammaniaque à 20 o/o d'azote et 50.000 tonnes de cianamide à 18 o/o d'azote, en moyenne. La différence a été comblée par l'importation de 175.000 tonnes de sulfate d'ammoniaque *synthétique* en provenance d'Allemagne soit 35.000 tonnes d'azote *ammoniacal* et de 200.000 tonnes de nitrates naturels ou synthétiques, soit 35.000 tonnes d'azote *nitrique*.

Pourquoi aussi frapper les nitrates synthétiques, alors que le sulfate d'ammoniaque et la cianamide, non moins synthétiques, continueraient à entrer en franchise ? Mystère.

Serait-ce, comme on le laisse entendre, qu'à défaut de tarif douanier

(1) L'Allemagne en utilise dès maintenant plus de 300.000 tonnes, sur une superficie cultivée inférieure à la nôtre.

protecteur, l'Office national de l'azote demanderait à être chargé du monopole de l'importation et de la répartition des engrais en France ?

Ce serait encore plus dangereux que le tarif douanier, puisqu'aucune concurrence ne pouvant s'exercer sur le marché français, nous serions à la merci du monopole ; à quel prix paierions-nous alors ses fabrications ou ses achats à l'étranger ?

L'agriculture et la viticulture françaises ne peuvent tolérer de pareilles atteintes à leurs libertés essentielles. Déjà, la Société d'agriculture de l'Oise, saisie de cette question à sa dernière assemblée générale, a émis à ce propos un vœu que nous croyons utile de faire connaître :

« La Société des Agriculteur de l'Oise, considérant :

« 1° Qu'il serait dans les intentions du Gouvernement de frapper de droits d'entrée un certain nombre de matières premières, absolument indispensables à l'agriculture, et notamment les machines agricoles et divers engrais azotés ;

« 2° Que ces droits seraient de nature à augmenter dans une très sensible mesure les prix de revient des produits agricoles, et par conséquent le coût de la vie ;

« 3° Que les droits prévus, et notamment ceux concernant les engrais azotés (2 fr. par kilo d'azote, soit 31 fr. par 100 kilos de nitrate de soudé, 26 fr. par 100 kilos de nitrate de chaux, 40 fr. par 100 kilos de sulfate d'ammoniaque ou de cyanamide), sont nettement prohibitifs et auraient pour conséquence, d'une part, d'annihiler toute concurrence, et, d'autre part, de restreindre la consommation de ces matières fertilisantes absolument indispensables et, par suite, de diminuer notablement la production agricole ;

« 4° Que de telles mesures iraient nettement ainsi à l'encontre du programme d'intensification de la production agricole, que poursuit par ailleurs le Gouvernement ;

« 5° Que ces mêmes machines et engrais ne sont pas encore fabriqués en France en quantités suffisantes, pour satisfaire à tous les besoins de l'agriculture ;

« Emet le vœu

« Qu'aucune modification ne soit apportée au tarif douanier actuellement en vigueur, en ce qui concerne particulièrement les machines agricoles et les engrais ».

Il est indispensable que tous nos groupements agricoles et viticoles protestent à leur tour, en attendant que les Chambres d'agriculture fassent connaître leur avis, si toutefois on leur en laisse le temps.

A. Couturier,
Directeur du Bureau d'Etudes économiques, industrielles et agricoles.

L'APTITUDE LAITIÈRE [1]

Les achats de bétail

Sur le champ de foire. — La foire, jadis, comme de nos jours, a toujours attiré vendeurs, acheteurs, romanichels et oisifs. Pour la

(1) Voir pages 245, 290 et 317.

masse terrienne la foire est un évènement, un grand jour de fête à date fixe impatiemment attendu par les familles. La foire voyait passer jadis les 3/4 de la population du pays et d'innombrables vendeurs et acheteurs étrangers, connus ou inconnus. Les transactions étaient nombreuses et même entre deux affaires commerciales souvent fiançailles se concluaient.

Vache Schwitz
Type mixte bien roulé

Dans ces foules bigarrées, rêvant surtout fortune ou bonne affaire ! toutes les moralités s'y coudoyaient.

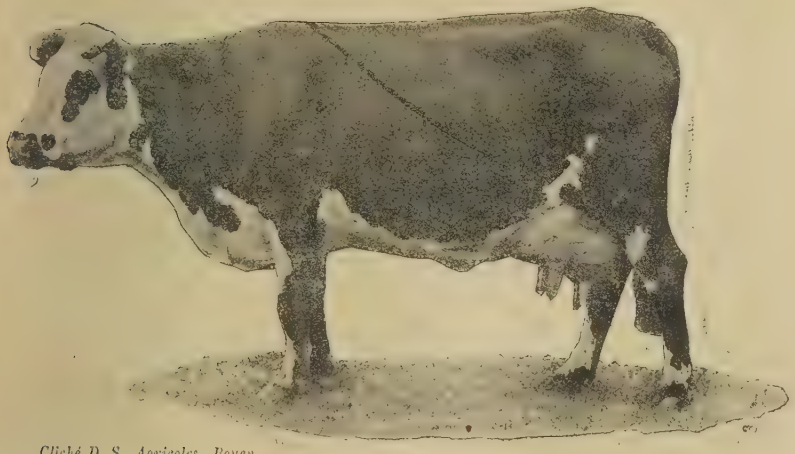
Les vendeurs et acheteurs, le sourire au bout des lèvres engageaient les pourparlers, en gens retors et malins cherchant au mieux de leurs intérêts à vendre très cher et à acheter bon marché. Si les foires ont perdu de leur importance, le faciès général des affaires et du milieu n'a point changé.

Pour le bétail, la foire présente toute la gamme des bonnes laitières jusqu'aux plus mauvaises.

En général, le bétail de premier choix, en pleine production, n'est que très rarement présenté. On conçoit que dans de telles conditions, l'acheteur qui n'ignore rien de ces conditions se trouve perplexe, d'autant plus perplexe que le bagage technique lui fait presque toujours défaut.

Cliché Société Vaudoise d'Agriculture

Erle. — Vache tâchetée Suisse type grande laitière
5e concours Berne 1925



Cliché D. S. Agricoles, Rouen.

Type grand laitier
Vache Normande de 8 ans, à M. Charles Delabarre
Premier prix du Concours beurrier, Yvetot (1914).

Situation des acheteurs. — Si on se donne la peine d'observer les méthodes d'achats sur le champ de foire, on se rend immédiatement compte que toute technique est absente des opérations ; selon la routine antique autant que solennelle, on tourne autour de l'animal à acheter, en touchant, palpant la peau à hauteur des côtes, du gras-

Cliché Cadoret

Génisse de Tarentaise, type grande laitière (94 points) Bourg St-Maurice.

set ainsi que celle de la partie périnéale. On continue, en pressant les 4 trayons et on termine par l'examen de la dentition et des écussons !

La plupart du temps, neuf fois sur dix, l'acheteur n'a rien vu, n'ayant qu'un but principal celui de réaliser l'affaire en déboursant le moins d'argent. La qualité passe au second plan, faute de connaissances, et en somme, on croit toujours avoir réalisé le bon achat, alors qu'il est défectueux. La routine ancestrale ordonne toujours dans ces circonstances, la non reconnaissance des erreurs commises.

Les connaisseurs, très rares, ont vite toisé la vache de qualité et quel que soit le prix demandé, sortent les ciseaux et l'affaire est conclue.

Les deux parties en présence ont réalisé la bonne affaire, le bétail de choix n'étant jamais trop cher.

Lorsqu'il s'agit d'achats importants à effectuer par les sociétés, et syndicats d'élevage, les commissions auront intérêt à demander la

collaboration des fédérations d'élevage et des services agricoles pour les achats et d'un docteur en médecine vétérinaire pour examen médical et formalités sanitaires.

Nous plaignons sincèrement la foule des acheteurs aux prises avec les difficultés multiples des achats, bataillant, souvent plusieurs heures en fin de foire, pour n'acheter en fin de compte, que des épaves ! ou des vieilles gardes ! n'ayant plus de la vache laitière que le nom.

C'est pour ces amis connus ou inconnus, que nous allons indiquer pratiquement la façon d'opérer et qui leur permettra ainsi, de défendre à la fois leur intérêt et leur argent.

(*à suivre*)

Arthur Cadoret,
Ingénieur agricole,
Directeur des Services agricoles
de la Savoie.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Exposition d'aviculture et d'apiculture. — Le Comité de l'Expositton Internationale de Montpellier organise dans cette ville, du 11 au 14 juin prochain, une exposition d'aviculture, d'apiculture et des industries et commerces qui s'y rattachent.

Des prix importants en argent et de très nombreuses médailles seront attribués aux meilleurs lots présentés.

Les engagements seront reçus jusqu'au 10 mai.

Le programme et les déclarations d'inscription seront envoyés sur demande adressée au Secrétaire de la Commission d'aviculture, 17, rue Maguelone Montpellier (Hérault).

Congrès national de la mutualité et de la coopération agricoles. — Le 15e Congrès national de la mutualité et de la coopération agricoles aura lieu cette année à Metz, du 30 juin au 3 juillet inclus.

Organisé par la Fédération nationale de la mutualité et de la coopération agricoles et les associations agricoles de Metz, cette manifestation comportera quatre séances de travaux au cours desquelles seront présentés et discutés d'importants rapports sur des questions d'actualité intéressant spécialement les associations agricoles (caisses de crédit, syndicats, coopératives et assurances mutuelles agricoles).

En outre, le comité d'organisation a prévu d'agréables et instructives excursions dns la région mosellane.

IXe Congrès de l'agriculture française à Strasbourg du 28 avril au 2 mai. — *Programme* (provisoire). — Le jeudi 28 avril matin ; Allocution de M. le Comte d'Andlau, Président de la Fédération agricole d'Alsace et de Lorraine. — Discours d'ouverture par M. Jules Gautier, Président de la C. N. A. A. — Rapport du Secrétaire Général de la C. N. A. A. sur les sui-

tes données aux vœux du Congrès d'Avignon et sur l'activité de la C. N. A. A. en 1926.

Le rôle et la place de la femme dans les associations agricoles : 1° L'enseignement ménager et les écoles ambulantes. — 2° L'enseignement ménager dans les syndicats de l'Union du Sud-Est. — 3° Le Foyer des campagnes. — 4° Les organisations collectives pour la vente des produits secondaires de la ferme (œufs, volailles, fruits, miel, plantes médicinales, etc.).

14 heures 30 : Chambres d'agriculture et associations agricoles : 1° Resultats statistiques des premières élections aux Chambres d'agriculture. — 2° Réforme de la législation sur les Chambres d'agriculture. — 3° Les groupements régionaux temporaires ou permanents des Chambres d'agriculture. — 4° Le rôle et les moyens d'action des Chambres d'agriculture. Leur liaison avec les associations agricoles.

Le vendredi 29 avril matin : Les revendications et résolutions des agriculteurs dans les précédents congrès nationaux : Questions sociales : main-d'œuvre, allocations familiales, logement et couchage, accidents, assurances sociales, accession à la propriété, enseignement et école rurale, régime successoral, remembrement, baux à ferme, etc. Les impôts agricoles ; Les transport et les services postaux ; Engrais et tourteaux.

14 heures 30 : Le blé ; le vin ; L'élevage, la viande, le lait ; La restauration des régions dévastées ; L'agriculture en Algérie et aux Colonies.

21 heures : Fête alsacienne : Chants et Danses d'Alsace. — Cinéma. — Dégustation de vins d'Alsace.

Le samedi 30 avril : Douanes et interdictions d'exportation ; Organisation des marchés agricoles ; Crédit agricole, motoculture, électrification ; L'organisation professionnelle et la coordination des efforts des agriculteurs,

Midi et quart : Banquet sous la Présidence de M. le Ministre de l'Agriculture. — 15 heures : Visite du port de Strasbourg et promenade sur le Rhin en canots automobiles.

Le dimanche 1er mai excursion : Les Vosges. — Sainte-Odile. — Hohkœnigsberg. — Déjeuner à Ribeauvillé. — Colmar. — Coucher à Colmar ou retour à Strasbourg par Sélestat.

Le lundi 2 mai, 2e journée d'excursion : offerte aux Congressistes par la Société Commerciale des Potasses d'Alsace. Départ de Colmar. — Trois Epis. - Col du Linge. — Col de la Schlucht. — Thann. — Déjeuner à Mulhouse. — Visite des mines de potasse. - Départ de Mulhouse par les trains du soir.

Pour tous renseignements, s'adresser au Siège de la C. N. A. A., 39, rue d'Amsterdam, Paris (VIIIe).

Tunisie. — Concours pour la nomination d'un chimiste au laboratoire de la Station oléicole et de la répression des fraudes à Sfax. — Un concours sur titres pour la nomination d'un chimiste au laboratoire de la Station oléicole et de la répression des fraudes à Sfax (Tunisie), sera ouvert le 30 mai 1927 à la Direction générale de l'Agriculture, du Commerce et de la Colonisation à Tunis.

BIBLIOGRAPHIE

Les Poules. — Nouvelle édition, par Louis Bréchemin, Eleveur Praticien, Commandeur du mérite Agricole, lauréat de l'Académie d'Agriculture. — Un volume in-16 jésus, de près de 400 pages et 80 illustrations dans le texte et hors-texte ; broché : 14 fr. ; franco : 15 fr. — Librairie agricole de la Maison Rustique, 26, rue Jacob, Paris (6e)

Les ouvrages de M. Bréchemin sont trop connus pour qu'il soit nécessaire d'en faire l'éloge. — Toute génération d'éleveurs les a eus comme livres de chevet. Ce sera certainement une bonne nouvelle pour eux et un grand service à rendre aux nouveaux venus dans la carrière de leur signaler cette heureuse aubaine que son premier ouvrage de la basse-cour productive (les poules) vient d'être complètement remanié. Les acquisitions les plus récentes de la science avicole y sont analysées avec la compétence bien connue de l'auteur qui a su adapter et lier ses méthodes si personnelles à celles venant de l'Etranger et présentant un véritable intérêt pratique.

Manuel du Fabricant de Conserves. — Conserves de Fruits — Conserves de Légumes, par Georges Ray, Professeur l'École Nationale d'Agriculture de Rennes, Directeur de la Station des recherches technologiques. — Un volume in-18 de 376 pages avec 168 figures. Cartonné 22 fr. (Ajouter 10 o/o pour frais d'envoi). Librairie J. B. Baillière et Fils, 19, rue Hautefeuille, Paris (VIe).

Les méthodes de conservation des matières alimentaires d'origine végétale sont variées. Elles se sont perfectionnées rapidement, à partir du moment où les découvertes de Pasteur ont permis d'expliquer pourquoi les matières alimentaires s'altèrent, et comment on peut empêcher ou retarder cette altération.

Ainsi, le rôle de la science dans l'évolution de l'industrie des conserves alimentaires a été décisif. On s'en rendra compte, — du moins je le souhaite — en lisant ce petit livre. J'ai songé beaucoup moins, en l'écrivant, à donner une abondante série de recettes, qu'à exposer en peu de mots le principe des méthodes de travail appliquées chaque jours dans les conserveries modernes. Ces méthodes sont fatalement les mêmes que celles qu'on voit suivre pour la préparation des conserves ménagères. Il n'y a là qu'une différence de degré, et les perfectionnements de l'industrie visent surtout à réaliser des économies de main-d'œuvre, par l'emploi de machines perfectionnées.

Voici les titres des différents chapitres :

Causes de l'altération des matières alimentaires. — Méthodes générales de conservation des matières alimentaires. — Conservation des fruits et des légumes par la chaleur. — Conservation des fruits et des légumes par le froid. — Conservation des fruits et des légumes par dessiccation. — Conservation des fruits et des légumes par les antiseptiques. — Conservation des fruits et des légumes par occlusion de l'air. — Les conserves de fruits et de légumes au point de vue légal. — Les conserves de fruits et de légumes au point de vue hygiénique. — Les conserves de fruits et de légumes au point de vue économique.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole.* — Quelques reventes ont été effectuées de gros à gros sur place, à la fin de la semaine écoulée, et ce à des conditions assez diverses : Des vins rouges du Midi 9° ont été payés 258 fr., des blancs, même provenance et même degré 248 fr. l'hecto nu, en Entrepôts. Mais, aujourd'hui, il ne semble plus possible de trouver pareils prix. On traite les 9° à 9°5 de 265 à 270 ; les 10° de 270 à à 275 fr. Des vins rouges d'Algérie 10° se paient aux environs de 270 fr., mais on offrirait encore des blancs de cette origine faisant 10°5 à 11° au prix de 275 fr. D'une façon générale, les vins blancs étant peu demandés, sinon dans quelques cas spéciaux ; leurs prix restent un peu au-dessous de ceux des vins rouges. Pour ces derniers, ce sont les vins bien colorés qui sont recherchés. Les cotes susdites s'appliquent à l'hecto nu, marchandise prise sur gares de Paris. Les détaillants qui voient leur vente diminuer, et qui, il faut le répéter, ont des provisions, ne passent que des ordres assez réduits, et seulement pour se réassortir.

Gard. — Nîmes — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 4 avril	Cours du 11 avril
8°.....	logé 7 fr. 25		
8 à 9°.....	à 7,50 le degré	»»» à »»» fr.	«
9 à 10°.....		9 à 11° 250 à 260 fr.	9 à 11° 255 à 270 fr.
11°.....		10 à 13° 260 à 270 fr.	10 à 13° 270 à 280 fr.
11 à ».....			»
Costières.....			»
Rosé, paillet, gris....	7 fr. 50 à 8 fr. 00 le d.		
Blanc Bourret.....	7 f. 75 à 8 fr. le deg.		
Blanc Picpoul			

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 5 avril	Cours du 12 avril
8 1/2			8 à 9°»» à »»»
9°.....	64	«	9 à 10° «»» à «»«
10°.....	à	9 à 11° 1/2 240 à 250	9 à 11°1/2 255 à 270
11°.....	93	»	9 à 10° «»» à »»»
Rosé.....	8 fr. 00 à 8 fr. 50 le d.		10 à 11° »»» à «»«
Blanc de blanc.....	8,50 à 9 fr. le d.		9 à 11° »»» à »»»

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 6 avril 1927.

Vins rouges courant de 9 à 11 degrés 5, de 250 à 265 fr. l'hecto ; rosé, 9 à 11 degrés »«« fr. à »»» fr. ; blanc, 9 à 11° »»» à »»» fr., nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,»» à 19,50 ; rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 19,»» à 19,50 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, 290 à 295 fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 degrés, 215 à 220 francs ; 11°5 à 12°, 225 à 230 ; rosé, à «»«; blanc, 10°, 210 à 215 ; 11°5 à 12° 225 à 230 ; blanc et rouge 14°5 à 15°, 290 à 300. Suivant degre, qualité et quantité. Nu quai Cette plein fait fûts acheteurs comptant net.

— Béziers.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 1er avril	Cours du 8 avril
8°		«	«
9°		9° 250 à	9° 250 à
10°	8 fr. » à 8,25 le d.	à	à
11°		11° 260 fr.	10° 260 fr.
Vins rosés 8°	8,25 à 8,50 le deg.	Rosé 225 à 250 fr.	« à 240 fr.
Vins blancs	8,50 à 9 le deg.	»	» à 250 fr.

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 3 au 9 avril 1927 :

Récolte 1926. Vins rouges, de 8 degr. à 11° de 250 à 260 fr. Vins rosés, de 8°5 à 10°5, « à « fr.; bourrets et picpouls, 240 à 250 fr.

L'hectolitre nu, suivant couleur et qualité et conditions d'enlèvement.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 10 avril.

Vins rouges, de 10 à 11°, 265 à 275 fr. l'hecto.

Ces prix s'entendent à l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus et selon degré, qualité et conditions, avec appellation d'origine minervois.

Aude. — Narbonne.

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 31 mars	Cours du 7 avril
7 à 8	7 fr. 75		»
8 à 9°	8 à 8 fr. 50	8° à 12° 240 à 260 fr.	9 à 12° 250 à 275
9 à 10°	8,50 à 8,75	10° à 12° 250 à 265 fr.	10 à 12° 260 à 275
10 à 11°	le degré	9 à 12° » à » fr.	9 à 12° « à »
11° et au-dessus		»	»

Carcassonne.— Cote officielle des vins : semaine du 2 au 7 avril.

Vins rouges de 9 à 11 deg. 5, de 255 à 270 fr.

L'hectolitre, nu pris chez le récoltant, tout frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. — Récolte 1926 :

Minervois 9 à 12°, 250 à 275 fr. ; Corbières 10 à 12°, 260 à 275 fr. ; l'hecto.

La Cave Coopéraiive de Barbaira (Aude), a vendu le 8 courant, 335 hectos de vin rouge, 11 degrés, au prix de 270 fr. l'hectolitre nu, pris sur place, retiraison avant fin courant.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1925	Cours du 2 avril	Cours du 9 avril
8°		9° 240 à	9 250 à
9°	8 8 fr. « à	12° 260 fr.	12° 270 fr.
10°	à à	10 à 12° « à	l'hecto
11°	12° 8 fr. 25 le degré	» fr.	
11 à 12°	au-dessus	l'hecto	
12 à 13°	8,50 à 9 fr.		

Bouches-du-Rhône. — Marseille. — Cote officielle des vins. Marché du 6 avril. Région vins nouveaux rouge 8 à 9°, « à « fr.; 9 à 10°, « à » fr ; 9 à 11°5, 240 à 260 fr. l'hecto ; rosé « fr. « à », « le deg.; blanc » à » fr. » le degré, suivant qualité, couleur, éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus. A majorer de 95 fr. pour revente par le détaillant.

Vins nouveaux d'Algérie : rouge, de 10 à 11 degrés, 245 à 255 fr. l'hecto ; 11 à 12 deg. 255 à 265 francs l'hectolitre.

Tunisie et Espagne sans transactions.

Quai Marseille, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

GIRONDE. — **Bordeaux** 5, avril. — Les prix des vins ordinaires sont toujours en hausse. On cote, vins rouges de 2.100 à 2.300 francs, le tonneau nu ; vins blancs de 2.200 à 2.400 fr.

DORDOGNE. — **Bergerac**, 1er avril. — Région de Vélines, vendu 25 tonneaux de vin blanc à 11°60, à 2.200 francs le tonneau nu.

ARDÈCHE. — **Vallon**, 2 avril. — Le prix de 250 fr. l'hectolitre pris en place, est pratiqué dans notre région pour les 9°, et le taux de 24 francs le degré-hecto est demandé pour nos Costières de 11°.

INDRE. — **Issoudun**, le 2 avril. — Il y a très peu de vin à vendre dans notre département, et, pour ce peu, on demande 260 fr. pour des vins de 8°5 à 9°.

VAUCLUSE. — La Cave Coopérative de la Tour-d'Aigues (Vaucluse), a vendu, le 2 courant, 500 hectos de vin rouge, 10 degrés, à 265 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place, enlèvement fin juin.

Celle de Bédoin (Vaucluse), a vendu, le 3 avril, 100 hectos de vin rouge, 9 degrés, à 246 fr. ; 1.100 hectos de vin rouge, 11 degrés, à 266 fr. l'hectolitre. Le tout hectolitre, nu, pris sur place.

SAÔNE-ET-LOIRE. — **Chalon-sur-Saône**, le 2 avril. — On a offert dernièrement 600 fr. la pièce de 220 litres pour des vins rouges de la dernière récolte. En vins blancs vieux de 1925, la pièce se traiterait aux environs de 660 fr. avec retiraison immédiate.

ALGERIE. — Alger. — Du 2 avril 1927.

Vin rouge extra, le degré «» fr. «» à «« fr.

Toutes qualités réunies, le degré, 19 fr. 50 à 23 fr. 00.

Vin blanc :

De raisins rouges, de «« fr. «« à «» fr. «« le degré.

De raisins blancs, le degré, de «»,»» fr. à «« fr. »»

Achats sur souche, de 13,»» à 14 fr. »».

Les plus hauts prix au degré sont obtenus par les vins de plus bas degré.

Nus, quai Alger.

Oran. — 2 avril 1927. — Vin rouge, 19,50 à 20,00 le degr. ; supérieur, «» à «« fr.; rosé, 18 à 19 fr. 50 ; blanc, 18 à 19 fr. 50 le deg. Nu, à la propriété.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin les 86 degrés, ««»« à 1200 fr.; eaux-de-vie de marc 86°, »»»» à ««««« fr. ; rectifié de 95 à 97°, les 100°, ««««« pris à la distillerie, tous frais en sus, par minimum de 12 pipes.

Eaux-de-vie de Montpellier, à 52°, pas d'affaires ; de marc, à 52°, 685 à 710 francs l'hectolitre, pris à la distillerie tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin 86°, de 1175 à 1200 fr.; eau-de-vie de vin de Béziers, 52°, «»« à 850 fr. ; trois-six de marc, 86°, degrés, 1140 à 1150 fr. ; 52°, 680 à 690 ; rectifiés, 96/97, »»»» fr.; 92/94, »»»» fr.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, »«««« à ««««« fr. ; 3/6 de marc, 86°, ««« à ««« fr. eau-de-vie de marc 52 degrés, »»» à 700 fr.

Narbonne.— 3/6 de vin du Midi, 86°. de «««« à 1204 fr. les 86 degrés ; trois-six de marc, 86°, 1150 à »»» fr. les 86° ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 800 fr. les 52 degrés ; eau-de-vie de marc, 680 à 690 fr. L'hectolitre nu, pris chez le bouilleur, tous frais en sus.

Alger.— 3/6 vin 96-97 rect. extra neutre 1375 à «««« fr. 3/6 de marc, 1250 à 1260 fr. eau-de-vie de vin, 52°, »«» fr.; eau-de-vie de marc 52°, »»» fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 8 avril 1927.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate...	« fr. »» à 6,40 le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	4 fr. »« le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	4 fr. 20 —
— — au-dessus.	» fr. «« à 4 fr. 30 —
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	7 fr. «« —

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance plus régulière, affaires suivies, livrable moins tenu que le disponible.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.*— 12 avril 1927.

	avril	mai	juillet-août
Blé	165-165,25 P.	162 P.	159,25 P.
Seigle.	144 N.	144 N.	144 N.
Avoine noire	117,75-118	118,75 V.	117,75 P.
Avoine.....	115 N.	115 N	115 N

Alger. —

Blé dur colon 1er choix, 220 à 222 fr.

Blé dur 2e choix, 204 à 206 fr.

Orge marchande, 136 à 138 fr.

New-York. — 8 avril :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
Blés roux d'hiver.....	1,45 1/8	102.94	137.26	— 0.09
Décembre.....	.... ./.	.....	.....	....
Mai.....	1,36 7/8	97.09	129.45	— 0.33
Juillet.....	1,32 1/4	93.82	125.10	— 0.31
Maïs disp.....	83 «/»	67.82	84.78	+ 0.53

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 151 1/8 c. le bushel (142 fr 93 les 100 kilos). bigarré durum »»» »/» cents (»»» fr. »»).

DIVERS

Cette. – Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 190 à 200 fr. ; Sulfate ammoniaque, 20/21, 165 à 175 fr. ; sulfate potasse 48/52, 120 à 125 fr. ; chlorure potassium 48/52, 92 à 97 fr.; sylvinite riche 20/22, 33 à 34 fr. ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 325 à 340 fr ; sulfate cuivre neige, 335 à 350 fr.; superphosphate minéral 14, 31 à 34 fr. ; sulfate de fer, »» à »» fr. logé gare de Cette.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 3 au samedi 9 Avril 1927

	TEMPÉRATURE				PLUIE		TEMPÉRATURE				PLUIE	
	1927		1926		1927	1926	1927		1926		1927	1926
	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche ..	13	8	20	10	3	»	12	6	27	10	0.8	»
Lundi	16	9	»	»	»	«	12	1	»	»	»	»
Mardi	16	9	16	6	»	»	12	1	14	2	»	»
Mercredi ...	13	11	24	11	2	2	12	8	22	8	2	»
Jeudi.....	14	11	»	»	5	»	14	11	»	»	9.4	»
Vendredi ...	15	11	15	1	5	5	16	4	15	4	4.1	7
Samedi.....	13	3	14	2	1	»	12	4	12	4	6	8
Total....	2 91	99	267	89	66	25.4	280	90	250	44	74.1	23.5
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	13	8	16	12	4	0.4	11	4	24	12	2	«
Lundi	14	10	»	»	1.4	»	9	5	»	»	1	»
Mardi	14	10	19	10	1.4	»	9	5	19	11	1	»
Mercredi....	13	11	20	12	5.4	2	16	8	»	9	»	»
Jeudi.....	14	12	»	»	9	»	13	8	»	»	10	»
Vendredi ...	15	12	12	8	7	»	9	»	»	3	»	»
Samedi.....	16	4	12	7	6	2.4	17	4	12	1	6	«
Total....	285	166	239	138	105.2	26.8	266	87	55	111	29	10
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	11	1	26	9	2	»	11	4	25	10	2	»
Lundi	16	1	«	»	»	»	15	5	»	»	2	»
Mardi	19	7	20	2	0.1	»	18	9	21	8	0.1	»
Mercredi....	17	13	24	11	4	»	16	10	22	9	0 6	»
Jeudi.....	17	13	»	»	»	»	18	10	»	»	2.3	»
Vendredi ...	19	5	»	5	5	2	19	7	15	5	0.8	1.1
Samedi.....	16	1	15	—2	»	»	15	5	11	2	2	2
Total....	299	86	285	105	37.1	13.5	299	115	292	111	34.	129.7
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	15	8	22	8	«	»	11	3	23	9	0.2	»
Lundi	15	10	»	»	»	»	18	9	»	»	»	»
Mardi	19	10	20	5	2	«	»	7	22	7	»	»
Mercredi....	15	13	25	12	5	»	»	8	20	7	»	6
Jeudi.....	15	12	»	»	»	«	21	8	»	»	0.6	»
Vendredi ...	18	5	16	4	2.1	2	»	»	18	9	»	»
Samedi	15	10	16	3	«	«	18	9	17	6	»	»
Total....	323	149	301	130	99.	31.2	262	124	345	170	39.4	62.5
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	17	6	22	11	5	»	19.9	3.1	24.2	10.0	»	«
Lundi	19	10	»	»	0.5	»	22.2	10.5	22.2	9.3	«	»
Mardi	21	9	26	7	»	»	19.2	12.9	19.1	11.5	«	»
Mercredi ...	20	13	22	11	0.6	»	18.9	13.7	17.9	10.0	«	3.2
Jeudi.....	20	10	»	»	0·2	«	23.0	12.9	17 9	11.1	5.3	«
Vendredi ...	24	9	16	5	2	»	17.3	11.9	17.9	8.3	«	«
Samedi.. ..	19	10	16	0	0.5	»	16.9	5.8	21 1	3.8	6.4	«
Total....	355	157	345	187	83.7	34 4	341.	169 3	381.	186.2	48.1	33.1
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	17	7	21	10	»	»	»	15	18	16	»	»
Lundi	20	9	»	»	»	2	14	14	»	»	»	«
Mardi	24	14	23	13	»	»	16	17	»	16	»	«
Mercredi....	22	15	17	13	»	»	18	17	16	16	»	»
Jeudi.....	25	11	»	»	»	»	20	18	»	»	«	«
Vendredi ...	23	11	20	10	1	»	»	21	»	16	«	«
Samedi	20	9	18	5	»	»	14	14	»	»	»	»
Total.....	373	180	369	166	28.4	19	298	305	192	278	12	»

Observations. — Printemps